

# Feria 23

La feria de  Fuerteventura

del 11 al 14  
de mayo  
Granja de Pozo Negro



**Programa de actos**



Vuelve FEAGA a Fuerteventura y, con ella, vuelve el homenaje a la tradición, a la historia, al sabor, a lo puro y auténticamente nuestro. Porque todo eso y mucho más es la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (FEAGA) que en esta 36ª edición revalida su compromiso con el campo, el mar y la ganadería majorera, celebrando la comunión entre el sector primario y el turismo que hace única a Fuerteventura como isla de residencia y como destino de visitantes.

Es por ello que, desde el Cabildo, se ha trabajado intensamente para que la Granja Experimental de Pozo Negro, llamada a acoger el evento, se encuentre, entre el 11 y el 14 de mayo, en las mejores condiciones para dar la bienvenida y servir de escaparate al sabor único e inconfundible de Canarias, para el disfrute de todos los que, un año, más decidan deleitar sus sentidos con aromas y sabores a nuestra tierra y a nuestro mar.

Una tierra y un mar que se conjugan en un sector que luce con orgullo el crisol de colores que, en el paladar, definen a nuestra isla y a todo el Archipiélago.



Del blanco de la sal al verde del aloe, FEAGA se dibuja cada año en Fuerteventura entre los ocres y rojizos tonos del mejor queso del mundo, bañándose en los multi-premiados aceites de oliva virgen extra que nuestros campos han demostrado, con descaro, que son capaces de crear; con el gusto de los vinos que durante siglos han regado las gargantas canarias y majoreras y que hoy sorprenden al mundo; mientras nuestros gofios acompañan a las más exquisitas papas *arrugás*, en el mejor baile de taifas con carne de cabrito que pueda darse.

Porque si hay algo de lo que puede presumir nuestro sector es de su capacidad para reinventarse, para mejorar y para seguir profesionalizándose día a día y año a año. Así lo atestigua nuestra marca 'Producto de Fuerteventura-Reserva de la Biosfera', que se ha convertido, poco a poco, en una demanda imprescindible para los turistas y viajeros que nos visitan.

Y es por ello que, este año, en medio de la crisis del combustible, la energía y los insumos para el ganado, derivados de la terrible Guerra de Ucrania, resulta más relevante que nunca esta feria y el apoyo del Cabildo a nuestro sector primario. Un sector que debe seguir afianzándose y consolidándose, no para sobrevivir, sino para ser el medio de vida que un día fue y que, estoy seguro, puede volver a ser, porque calidad, valor y esfuerzo para ello le sobran.

Fuerteventura, como pueblo y como destino, merece que su ganadería, su agricultura y su pesca logren, no solo sostenerse, sino reafirmarse para convertirse en un referente, en un motor que, de la mano del turismo, ofrezca empleo, autosuficiencia alimentaria y equilibrio económico a las generaciones venideras, conectando a los majoreros de hoy con los de ayer y los de mañana. Dibujando lo que seremos sobre los cimientos de lo que un día fuimos y llenando de prosperidad y de orgullo nuestras tradiciones y nuestra historia.

Por todo ello, un año más, les doy la bienvenida a FEAGA, deseando que cada una de las personas que discurran por la feria de este año se lleven en el paladar y en la memoria una huella imborrable para el álbum de los recuerdos de vida.

**Sergio Lloret**  
Presidente del Cabildo de Fuerteventura



## Lunes 8 de mayo

- 20:00 horas** “**Inauguración de las Jornadas Técnicas Agrarias**” a cargo de D. Sergio Lloret López, Excmo. Sr. Presidente del Cabildo de Fuerteventura.
- 20:10 horas** “**Manejo Eficiente, ahora más necesario que nunca**”. Imparte D. Rubén Quintana García. Veterinario y Sociofundador de Todorumiantes SLP.
- 20:50 horas** “**Elaboración de Quesos de Calidad**”. Imparte D. Vicente Isidoro Jiménez Pérez. Maestro Quesero. Técnico de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

## Martes 9 de mayo

- 20:00 horas** “**Identificación y control de las polillas de la papa**”. Imparte D. Nauzet Benito Morales Flores. Graduado en Ingeniería Agrícola y del Medio Rural.
- 20:30 horas** “**Programa de selección clonal de la viña desarrollado por el Cabildo de Gran Canaria**”. Imparte. - D. Santiago de la Cruz García Medina. Jefe del Departamento de Fruticultura del Servicio. Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Gran Canaria.
- 21:00 horas** “**Producciones de calidad en el cultivo del olivo**”. Imparte Dña. María Guacimara Medina Alonso. Agente de Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife.

## Miércoles 10 de mayo

- 20:00 horas** “**Sistemas de alimentación en caprino lechero**”. Imparte D. Antonio Hernández Conde. Licenciado en Veterinaria. Comercial del Departamento Técnico de Rumiantes del Grupo Omega de Nutrición Animal S.L.



- 20:45 horas “El cuaderno de campo digital, nuevas obligaciones para la actividad agraria”. Imparte D. Alfonso Salas Santiago. Servicio Técnico de COAG – Canarias.
- 21:30 horas “Acto de Clausura de las Jornadas Técnicas Agrarias”. A cargo de D. Sergio Lloret López, Excmo. Sr. Presidente del Cabildo de Fuerteventura.

## Jueves 11 de mayo

- 19:00 horas **Inauguración de FEAGA** y recorrido a cargo de las autoridades presentes por las instalaciones de la nave institucional de la feria. Recepción de autoridades y participantes con un **show-cooking** en el stand del Cabildo de Fuerteventura.





## Viernes 12 de mayo

- 09:30 horas** Apertura del Recinto Ferial.
- 09:45 horas** Visitas de los centros escolares.
- 10:00 horas** Muestra matinal para los visitantes de los centros escolares llevándose a cabo demostraciones de tareas del campo entre las que destacan: elaboración de queso, visita guiada a los viveros y a la almazara de producción de aceite y taller de degustación de Productos de Fuerteventura, **Productos de Fuerteventura**.
- 10:15 horas** Muestra permanente de juegos y deportes tradicionales canarios, pertenecientes al programa **“No Olvides Lo Nuestro”**.
- 10:20 horas** **DromeMilk Camel Biofarm**. Exposición del camello canario, muestra de ordeño y taller interactivo de Agroecología, Educación y Bienestar Animal. Se realizarán muestras y talleres a lo largo de la duración de la feria.
- 11:00 horas** Recorrido a cargo de las autoridades presentes por las instalaciones de la Feria.
- 12:00 horas** **Suelta de palomas** mensajeras a cargo del Grupo Colombófilo Puerto del Rosario.
- 16:30 horas** Visita de los centros de mayores.
- 17:30 horas** **Encuentro folklórico** a cargo de los grupos pertenecientes a los centros de mayores y actuación de los mariachis “Las Salinas”.
- 19:00 horas** **Seminario de Valoración Morfológica de la Cabra Majorera** por D Gabriel Ernesto Fernández de Sierra. Director del esquema de Selección de la Raza Caprina Majorera.



- 19:30 horas** Charla “Desarrollo global de la industria caprina”, a cargo de D. Juan Francisco Capote Álvarez, Dr. Veterinario.
- 20:00 horas** Preselección de los quesos que participan en el **XIX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe**.



- 20:15 horas** Codificación de los quesos que participan en el **XIX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe** y que hayan superado la preselección.
- 20:30 horas** Cierre del recinto ferial.

**19°** Concurso Nacional de  
**Quesos**  
leche de cabra

## Sabado 13 de mayo

- 09:00 horas** Entrada del ganado caprino aptitud láctea, participante en la exposición y concursos funcional y morfológicos.
- 09:30 horas** Apertura del Recinto Ferial.
- 09:35 horas** Presentación e inicio del **XIX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe**.
- 10:00 horas** Apertura del **Mercado Agrario de la Biosfera** con productos de Fuerteventura.



**10:10 horas** **Muestra de perros de caza.** Organiza: Sociedad de Cazadores de Fuerteventura



**11:00 horas** Nave Productos de Fuerteventura. **Inauguración instalaciones “El Sabor de la Tradición”.** Elaboración y degustación de tapas y platos típicos de Fuerteventura y de Canarias, en colaboración con Fuertegourmet.

**11:30 horas** Finalización de la entrada del ganado participante en los concursos de rendimiento lechero y escurrido del mismo.

**12:00 horas** **Ronqueo del atún,** organizado por el Grupo de Acción Costera de Fuerteventura

**12:10 horas** **Carrera de Podencos Canarias,** organizado por la Sociedad de Cazadores de Fuerteventura.

**12:15 horas** Jornadas divulgativas sobre la Ley de Cadena Alimentaria, organizado por la Dirección General de Ganadería.

**12:20 horas** Reunión de la Federación de Asociaciones de Razas Autóctonas Canarias.





**12:30 horas** **XIX Encuentro Insular de Juego del Palo Canario de Fuerteventura**, a cargo de la Federación de Juego del Palo Canario.

**13:30 horas** Encuentro de ganaderos participantes en la Feria con asadero de carne de cabra, queso, papas, gofio y vino del país.

**14:00 horas** Actividades en la Nave Productos de Fuerteventura **“El Sabor de la Tradición”**.



**15:00 horas** **II Concurso Monográfico del Presa Canario**, puntuable para el Campeonato de Canarias, organizado por el Club Español del Presa Canario.

**15:30 horas** **VII Encuentro Técnico** entre la Dirección General de Ganadería y veterinarios de las Asociaciones de Defensa Sanitaria de Canarias.

**16:00 horas** Actividades en la Nave Productos de Fuerteventura **“El Sabor de la Tradición”**.

**16:15 horas** Espectáculo ecuestre con exhibiciones de doma clásica, exhibición de saltos y pases de baile clásico, organizado por el club “Crines del Viento”.



- 17:00 horas** Presentación por la Dirección General de Ganadería del estudio interdisciplinar en ganadería con especial referencia a la aplicación de consulta de compatibilidad del suelo con la actividad ganadera en función de los marcos normativos de aplicación.
- 17:10 horas** **Cata comentada**, Productos de Fuerteventura. Aceites de Fuerteventura, a cargo de D<sup>a</sup> Tanaira Rodríguez Díaz. Maestra de Almazara.



- 18:00 horas** **Concursos ganaderos y subasta de sementales**. Colabora la Asociación de Criadores de Cabra de Fuerteventura.
- 19:15 horas** Entrega de trofeos del **II Concurso Monográfico del Presa Canario**, puntuable para el Campeonato de Canarias, organizado por el Club Español del Presa Canario.
- 19:30 horas** Actuación del grupo de música **“Mestisay”**.
- 21:00 horas** Cierre del recinto ferial.



## Domingo 14 de mayo

- 09:30 horas Apertura del Recinto Ferial.
- 09:30 horas Continuación del **XIX Concurso Nacional de Quesos de leche de cabra – Premios Tabefe**.
- 10:00 horas Apertura del Mercado Agrario de la Biosfera.



- 10:15 horas **XI Exposición Insular del Podenco Canario**, organizado por el Club Isla de Lobos.
- 11:05 horas Actividades en la Nave Productos de Fuerteventura **“El Sabor de la Tradición”**.
- 11:10 horas **VI Encuentro de Pelotamano Fuerteventura-Lanzarote**, perteneciente al programa **“No Olvides Lo Nuestro”**.



**11:20 horas** **Concurso de Valoración Morfológica** para cabras adultas inscritas en la Asociación de Criadores de Cabras de Fuerteventura.

**11:30 horas** Actuación de la **Banda de música Adisfuier**.

**12:00 horas** Ordeño del ganado participante. Concurso de ordeño por lote y cabra individual y concurso de mejor ordeñador.



**12:30 horas** Ponencia sobre mejora y conservación de razas autóctonas de Canarias, organizado por la Dirección General de Ganadería.

**13:30 horas** Actuación del grupo de música popular “**Tababaire**”.

**13:40 horas** Entrega de trofeos de la **XI Exposición Insular del Podenco Canario**, organizado por el Club Isla de Lobos del Podenco Canario y la Carrera de Podencos Canarios, organizado por la Sociedad de Cazadores de Fuerteventura.

**15:00 horas** **Cata comentada**, Productos de Fuerteventura. Vinos de Canarias, a cargo de José Luis González González. Jefe de sección de la estación enológica del Gobierno de Canarias.



**16:00 horas** **Cata comentada**, Productos de Fuerteventura. Quesos de cabra, a cargo de D<sup>a</sup> Luz María Díaz González. Técnica del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Majorero.



**17:30 horas** Actuación de la orquesta “**Jacomar**”.

**19:00 horas** Acto de clausura y a su término cierre del recinto ferial.

### **Programación Feaga Online 2023:**

Sigue el desarrollo de la feria más importante del sector de Canarias en nuestras redes sociales Feaga Fuerteventura y página web [www.feagafuerteventura.com](http://www.feagafuerteventura.com) y entérate de todo.

### **Movilidad en el interior del Recinto Ferial:**

Para aquellas personas con movilidad reducida la organización dispondrá un servicio de tren desde la zona de aparcamientos hasta la entrada del Recinto Ferial.





## Concurso de Quesos - Cuadro de Premios

CONCURSO DE QUESOS	1 <sup>er</sup> PREMIO	2 <sup>o</sup> PREMIO
<b>LECHE PASTEURIZADA</b>		
GRUPO-1 (TIERNOS / 8-20 días)	1000 €	500 €
GRUPO-2 (SEMICURADOS / 21-60 días)	1000 €	500 €
GRUPO-3 (CURADOS / > 60 días)	1000 €	500 €
<b>LECHE CRUDA</b>		
GRUPO-1 (TIERNOS / 8-20 días)	1000 €	500 €
GRUPO-2 (SEMICURADOS / 21-60 días)	1000 €	500 €
GRUPO-3 (CURADOS / > 60 días)	1000 €	500 €
<b>MEJOR QUESO DE CANARIAS</b>	1000 €	

## Concurso de Ganado - Cuadro de Premios

GANADO MENOR	CONCURSO	1 <sup>o</sup> PREMIO	2 <sup>o</sup> PREMIO	3 <sup>o</sup> PREMIO	4 <sup>o</sup> PREMIO
4 CABRAS ADULTAS	Funcional	500 €	300 €	250 €	150 €
4 CABRAS 1ER PARTO	Funcional	400 €	250 €	200 €	150 €
MACHORRAS RECRÍA	Morfología	400 €	250 €	200 €	150 €
CABRA INDIVIDUAL	Funcional	500 €	300 €	250 €	150 €
MACHO CABRÍO	Morfología	500 €	300 €	250 €	
MACHO JOVEN	Morfología	500 €	300 €	250 €	
OVEJA CANARIA	Morfología	250 €	150 €	100 €	
CARNERO CANARIO	Morfología	250 €	150 €	100 €	
OVEJA PELIBUEY	Morfología	250 €	150 €	100 €	
CARNERO PELIBUEY	Morfología	250 €	150 €	100 €	



<b>GANADO MAYOR</b>	<b>1º PREMIO</b>	<b>2º PREMIO</b>	<b>3º PREMIO</b>
VACA DEL PAÍS	300 €	150 €	
TORO DEL PAÍS	300 €	150 €	
VACA DE RAZAS FORÁNEAS	250 €	150 €	
TORO DE RAZAS FORÁNEAS	250 €	150 €	
GANADO CAMELLAR	400 €	300 €	

<b>CONCURSO ORDEÑO MANUAL</b>	<b>1º PREMIO</b>	<b>2º PREMIO</b>	<b>3º PREMIO</b>
	300 €	250 €	200 €

<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>1º PREMIO</b>	<b>2º PREMIO</b>	<b>3º PREMIO</b>
	400 €	300 €	200 €

Tres premios a la mejor presentación, para el ganado que merezca ser reconocido a juicio del jurado calificador, independientemente de la especie, sexo y tipo de concurso (lote o individual, morfológico o funcional).





# Producto de Fuerteventura

Reserva de la Biosfera

